LES RACLETTES Transparence:LAGRANGE 16/07/08 14:05 Page 1

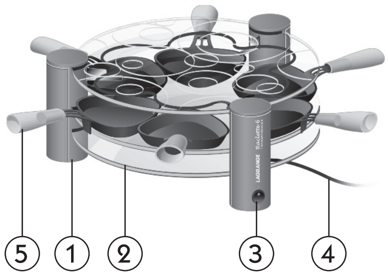
Les repas conviviaux

Les Raclettes
TRANSPARENCE®

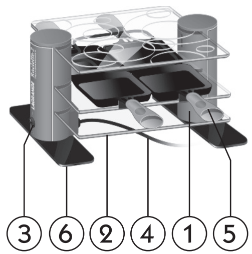
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

LAGRANGE

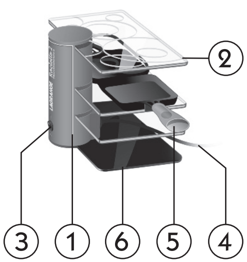
X6 **Raclette 6**
TRANSPARENCE®
Ref: 009 601



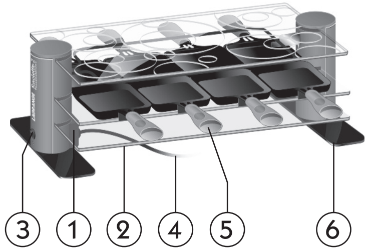
X4 **Raclette 4**
TRANSPARENCE®
Ref: 009 401



X2 **Raclette 2**
TRANSPARENCE®
Ref: 009 201



X8 **Raclette 8**
TRANSPARENCE®
Ref: 009 801



- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -
Beschrijving van het apparaat
Gerätebeschreibung

1. **Colonnes en thermodurcissable**
   Kolom in thermohard plastic
   Ständer aus Thermoplast

2. **3 plateaux fixes en verre**
   3 vaste schotels in glas
   3 feste Glasplatten

3. **Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux**
   AAN/UIT-knop met controlelampje
   Ein/Aus-Schalter mit Lampe

4. **Cordon fixe**
   Vast snoer
   Fest angeschlossene Geräteschnur

5. **Poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif**
   Racletpannetjes met antiaanbaklaag
   Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung

6. **Socle en acier peint (selon modèles)**
   Basis in geverfd staal (volgens model)
   Ständer aus lackiertem Stahl (je nach Modell)

LES RACLETTES Transparence:LAGRANGE 16/07/08 14:05 Page 3

Caractéristiques techniques

Caractéristiques communes :

- Colonnes en thermodurcissable
- 3 plateaux fixes en verre
- Bouton marche/arrêt avec voyant lumineux
- Cordon fixe

Caractéristiques spécifiques :

Modèle Raclette Transparence® 8 – REF 009801
- 8 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 900 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 6– REF 009601
- 6 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Puissance: 850 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 4 – REF 009401
- 4 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 600 Watts 230V 50Hz

Modèle Raclette Transparence® 2 – REF 009201
- 2 poêlons à raclette avec revêtement antiadhésif
- Socle en acier peint
- Puissance: 350 Watts 230V 50Hz

Cordon :

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil.

Le cordon ne doit être remplacé que par LAGRANGE, son service après vente ou une personne agréée ou qualifiée par LAGRANGE et ce afin d'éviter un danger pour l'usager.

Cet appareil est conforme aux Directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur. C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jetée dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.



Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

Avant d'utiliser l'appareil

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

• Toujours dérouler complètement le cordon.

• Raccordez la prise du cordon à une prise 10/16 A équipée d'un contact de terre.

• Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez impérativement un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0.75mm².

• Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter qu'une personne ne se prenne les pieds dans le câble ou sa rallonge.

• Il est recommandé de raccorder l'appareil à une installation comportant un dispositif à courant différentiel résiduel ayant un courant de déclenchement n'excédant pas 30mA.

• Avant toute opération de nettoyage, débranchez et laissez refroidir l'appareil complètement.

• Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

• Pour votre sécurité, nous vous recommandons de ne jamais laisser votre appareil dans un endroit exposé aux intempéries et à l'humidité.

• Ne jamais utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.

• Ne laissez pas votre appareil branché sans l'utiliser.

• **Ne touchez pas les parties métalliques ou les plateaux en verre en cours de fonctionnement car ils sont chauds.**

• Les personnes (y compris les enfants) qui ne sont pas aptes à utiliser l'appareil en toute sécurité, soit à cause de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, soit à cause de leur manque d'expérience ou de connaissances, ne peuvent en aucun cas utiliser l'appareil sans surveillance ou les instructions d'une personne responsable.

• Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

• Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

Mise en service et utilisation

1- Première utilisation

• En déballant votre appareil, veillez à enlever soigneusement tous les éléments de calage et l'étiquette collée sur le plateau en verre.

• Nous vous conseillons un nettoyage des poêlons avant la première utilisation.

Un appareil neuf peut fumer légèrement lors de la première utilisation.

2- Mise en route

• Placez votre appareil sur une surface plane.

• Déroulez complètement le cordon.

• Branchez votre appareil, basculez l'interrupteur, le voyant s'allume.

• Faîtes préchauffer 15 minutes sans mettre les poêlons dans l'appareil.

• Placez le fromage dans les poêlons à Raclette.

• Placez les poêlons dans l'appareil et assurez vous que le fromage ne soit pas trop épais afin qu'il ne vienne pas en contact avec la résistance.

• Retirez* et dégustez lorsque le fromage est à votre convenance.

Remarque : Il est tout à fait normal que le niveau de chauffe ne soit pas homogène sur toute la surface de l'appareil.

• Lorsque vous avez terminé ou que vous souhaitez faire une pause au cours du repas, vous pouvez poser vos poêlons sur l'étage inférieur en verre trempé. Si vous utilisez la fonction « maintien au chaud », il est normal que le fromage se fige légèrement. Si vous souhaitez un fromage plus coulant, il est conseillé de remettre le poêlon sur l'étage supérieur quelques minutes.

• Vous pouvez placer sur le plateau supérieur un plat résistant à la chaleur avec un peu d'eau, les pommes de terre ou d'autres aliments afin de les maintenir au chaud.

**Attention, la poignée des poêlons à raclette peut être très chaude à cause du rayonnement des résistances. Pour votre confort, la zone de préhension doit se situer uniquement sur la partie translucide.*

Entretien

Débranchez toujours votre appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Votre appareil comporte des plateaux en verre et nécessite donc une attention particulière lors de l'entretien.

Plateaux en verre et résistance : nettoyez avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

Attention : N'utilisez pas d'éponge abrasive ni de grattoir métallique au risque de rayer le verre.

Attention : les plateaux en verre sont fixes, ne tentez pas de les retirer.

• Commencez par nettoyer le dessus des plateaux en verre puis retournez délicatement l'appareil pour nettoyer le dessous des plateaux en verre.

Attention : la résistance est fixe. Contournez-la pour nettoyer les plateaux en verre.

• Laissez agir 2-3 minutes. Avant évaporation complète de l'eau, séchez avec du papier essuie-tout.

• Séchez bien la résistance

• **Conseil** : pour les taches récalcitrantes et un dégraissage plus efficace, vous pouvez utiliser du nettoyant pour vitre.

Poêlons : nettoyez-les avec une éponge non abrasive, de l'eau chaude et du liquide vaisselle. Rincez. Ne frottez pas les poêlons avec des objets métalliques ou des produits abrasifs (risque de détérioration du revêtement antiadhésif).

Remarque: vous pouvez faire tremper les poêlons ou les mettre au lave-vaisselle.

Colonnes et socles en métal (selon modèles) : nettoyez uniquement avec une éponge douce humide **non abrasive**. Séchez avec un chiffon sec.

Attention de ne pas faire couler de l'eau sur les parties électriques. Ne trempez jamais votre appareil dans l'eau.

Conditions générales de garantie

Votre appareil est garanti 2 ans.
Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet *LAGRANGE* (www.lagrange.fr)
La garantie s'entend pièces et main d'œuvre et couvre les défauts de fabrication.
Sont exclues de la garantie: les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur.
En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service-après-vente *LAGRANGE*.

Recettes

Conseils : choisissez un bon fromage à raclette. Comptez environ 200 g de fromage par personne.

LA RACLETTE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...) ; accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre ; cornichons).

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pomme de terre en robe des champs, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc....Servez un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin ou Roussette).

LE BERTHOUD

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage d'Abondance coupé en tranches d'environ ½ centimètre; 12 pommes de terre ; charcuterie au choix (jambon cuit, jambon cru, jambon fumé, viande séchée, viande des grisons coupée en fines lamelles, saucisson...) ; accompagnements divers (petits oignons blancs au vinaigre ; cornichons).

Garnissez les poêlons d'une ou plusieurs tranches de fromage d'Abondance. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de charcuterie, pomme de terre en robe des champs, salade verte, d'un vin blanc sec de Savoie...

LA TRUFFADE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,5 Kg de pommes de terre ; 1 oignon ; 1 Kg de Tome fraîche de Cantal coupé en fines tranches.

Dans une poêle à part, faîtes revenir les pommes de terre coupées en cubes ou en fines tranches avec l'oignon émincé dans un peu de margarine ; faîtes cuire pendant 20 minutes environ. Salez et poivrez.

Garnissez les poêlons à raclette de la préparation, recouvrez avec une ou plusieurs tranches de Cantal. Faîtes dorer jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Accompagnez de salade verte.

L'astuce du chef : la Truffade au Roquefort permet d'obtenir d'excellents résultats alors pourquoi ne pas proposer du Roquefort et du Cantal à vos convives. Ils n'auront plus qu'à choisir !

LA CHEVROTTINE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 250 g de fromage de chèvre coupé en fines lamelles (2 petits fromages), olives noires, thym.

Faîtes cuire les pommes de terre en robe des champs. Garnissez les poêlons d'une tranche de fromage de chèvre et d'une tranche de fromage à raclette. Laissez fondre jusqu'à ce qu'une légère croûte dorée se forme à la surface. Faîtes glisser dans votre assiette et saupoudrer légèrement de thym. Dégustez avec quelques olives noires et les pommes de terre.

L'astuce du chef : variez les accompagnements. Quelques suggestions : charcuterie, salade verte, petits oignons blancs, cornichons, champignons, une touche de poivre blanc moulu sur le fromage, des lamelles de tomates, d'aubergines etc.....

LA RACLETTE DE LA MER

Pour 6 personnes

Ingrédients : 800 g de comté, 30 grosses moules, 30 huitres, 30 grosses crevettes roses cuites, 8 noix de St Jacques cuites, 1 barquette de tomates cerises, 8 ciboules, 3 brins de thym, sel, poivre.

Coupez le fromage en lamelles et disposez-les sur un plat. Lavez les tomates cerises et les ciboules et coupez-les en deux. Décortiquez les crevettes. Décoquillez les huitres et les moules. Coupez les noix de St Jacques en deux. Mettez les fruits de mer sur un plat et ajouter les tomates et les ciboules. Parsemez de thym et poivrer. Amenez sur la table avec le fromage et du sel.

Mettez les fruits de mer et les tomates/ciboules dans les poêlons. Recouvrir d'une tranche de comté. Faîtes fondre et gratiner selon votre goût.

LA RACLETTE 4 SAISONS

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de fromage à raclette – Charcuterie variée : viandes des grisons, jambon cru ou cuits, saucisson...- Salade verte – Œufs de caille – Petits lardons fumés.

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Faire fondre le fromage dans les poêlons accompagné des pommes de terre en y incorporant éventuellement les petits lardons fumés.

Variez vos accompagnements en fonction des saisons :

* **Printemps** : pointes d'asperge, tomates cerises, carottes, navets, pomme de terre...
* **Eté** : céleri branche, poivrons grillés, feuilles de basilic, morceaux d'ananas, courgettes, chou-fleur...
* **Automne** : mini épis de maïs, noix, noisettes, grains de raisins, morceaux de chataîgne, cœur d'artichaut, lard fumé et petits oignons.
* **Hiver** : boulettes de viandes hachées, morceaux de veaux rôtis ou d'andouille....

LA RACLETTE AUX TROIS FROMAGES

Pour 6 personnes

I*ngrédients : 6 crottins de chèvre – 300 g de comté – 300 g de gouda – 1 magret de canard séché – 4 tranches de poitrine fumée – 1 grappe de raisin – 8 morilles – 4 cuillères à soupe de pignons – 4 cuillères à soupe de raisins sec, 4 cuillères à soupe de cerneaux de noix, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel, poivre*

Tranchez la poitrine fumée et le magret. Les disposer sur un plat puis arroser d'une cuillère d'huile.

Disposer les fruits secs, les grains de raisin (préalablement lavés) et les morilles sur un plat. Couper les crottins en deux, les huiler. Coupez le gouda et le comté en lamelles. Disposez-les sur un plat de service.

Proposer tous les ingrédients sur la table et chaque convive fait fondre les fromages dans les poêlons en incorporant les garnitures de son choix.

LA RACLETTE D'OIGNONS AU JAMBON

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1 kg d'appenzell ou de fromage à raclette, 8 oignons, 8 fines tranches de jambon cru, 3 brins de thym effeuillés, sel, poivre.

Peler et émincer les oignons. Les ébouillanter 10 minutes dans de l'eau salée.

Egoutter, poivrer et réserver. Couper le fromage en lamelles et le jambon en lanières. Servir sur un plat avec les oignons et le thym.

Etalez un peu d'oignon et de jambon dans les poêlons. Parsemer de thym et recouvrir de fromage avant de mettre le tout à fondre et gratiner.

Accompagner éventuellement d'une salade aux noix et d'un vin blanc sec de Savoie (Apremont, Abyme, Chignin ou Roussette).

LA RACLETTE NORDIQUE

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à raclette coupé en fines tranches ; 12 pommes de terre ; 500 grammes de grosses crevettes roses – 6 grandes tranches de saumon fumé – 1 citron

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau sans enlever la peau. Faire fondre le fromage dans les poêlons. Verser le fromage fondu sur les pommes de terre et accompagner avec les crevettes roses et le saumon fumé éventuellement arrosé de citron.

RACLETTE AUX POMMES

Pour 6 personnes

Ingrédients : 1,2 Kg de fromage à Raclette coupé en fines tranches; 10 pommes « Reinettes » ou « Canada ».

Découpez en rondelles les pommes auxquelles vous ôterez la partie centrale contenant les pépins. Faites-les ensuite dorer dans une poêle avec un peu de matière grasse. Disposez 2 à 3 rondelles de pommes dans les poêlons puis ajouter une tranche de fromage. Laissez fondre. Vous pouvez saupoudrer d'un peu de cannelle. Dégustez...

Technische kenmerken

Gemeenschappelijke kenmerken
- Kolom in thermohard plastic
- 3 vaste schotels in glas
- AAN/UIT-knop met controlelampje
- Vast snoer

Specifieke kenmerken:

Model Raclette Transparence® 8 – REF 009801
- 8 racletpannetjes met antiaanbaklaag
- Basis in geverfd staal
- Vermogen:: 900 Watt 230V 50Hz

Model Raclette Transparence® 6– REF 009601
- 6 racletpannetjes met antiaanbaklaag
- Vermogen: 850 Watt 230V 50Hz

Model Raclette Transparence® 4 – REF 009401
- 4 racletpannetjes met antiaanbaklaag
- Basis in geverfd staal
- Vermogen: 600 Watt 230V 50Hz

Model Raclette Transparence® 2 – REF 009201
- 2 racletpannetjes met antiaanbaklaag
- Basis in geverfd staal
- Vermogen: 350 Watt 230V 50Hz

Snoer :
Controleer het voedingssnoer vooraleer het apparaat te gebruiken. Wanneer dit beschadigd is, mag het apparaat niet worden gebruikt.

Het snoer mag enkel worden vervangen door LAGRANGE, meer bepaald door haar klantenservice of een door LAGRANGE erkend gekwalificeerd persoon. Deze regel is bedoeld om gevaarlijke situaties voor de gebruiker te voorkomen.
Dit apparaat is conform met de richtlijnen 2006/95/EG, 2004/108/EG, AEEA 2002/96/EG RoHs 2002/95/EG en het EG-verordening in verband met contact met voedingsmiddelen 1935/2004.

Bescherming van het milieu – Richtlijn 2002/96/EEG
Om het milieu en de volksgezondheid te beschermen, moeten versleten elektrische toestellen volgens wel bepaalde regels worden verwijderd. Dit vraagt de medewerking van zowel de verkoper als de gebruiker.
Om deze reden mag uw toestel in geen geval mag worden weggegooid in een openbare of privé-vuilnisbak bestemd voor huishoudelijk afval.
Dit wordt aangegeven met het symbool Bij de buitendienststelling moet uw toestel, ofwel worden teruggebracht naar uw verkoper, ofwel worden gedeponeerd in een recyclagecentrum voor verdere verwerking of hergebruik.



Alvorens het apparaat te gebruiken

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig en bewaar deze voor latere consultatie.
- -Ontrol het snoer altijd volledig
- Steek de snoerstekker in een stopcontact 10/16 A voorzien van een aarding.

- Indien u een verlengkabel moet gebruiken, gebruik dan uitsluitend een model met aarding en met geleiders van ten minste 0,75 mm².
- Neem alle nodige voorzorgen om te vermijden dat iemand met de voeten in de kabel of het verlengstuk verstrikt zou geraken.
- Er wordt aangeraden het apparaat aan te sluiten op een installatie voorzien van een verliesstroomschakelaar met een lekstroom die de 30mA niet overschrijd.
- Ontkoppel het apparaat en laat het volledig afkoelen alvorens het schoon te maken.
- Het toestel nooit in water onderdompelen.
- Voor uw veiligheid raden wij u aan het apparaat nooit achter te laten op een plaats waar het is blootgesteld aan vochtigheid of weer en wind.
- Gebruik nooit het apparaat als aanvullende verwarming.
- Laat uw apparaat niet ingeschakeld staan terwijl het niet wordt gebruikt.
- **Raak de metalen onderdelen of de glazen platen niet terwijl het toestel in werking is want deze zijn zeer heet.**
- Personen (incluis kinderen) die vanwege lichamelijke of mentale beperkingen niet in staat zijn om dit apparaat veilig te gebruiken, of vanwege een gebrek aan ervaring of kennis, mogen dit apparaat in geen enkel geval gebruiken, tenzij onder toezicht van een verantwoordelijk persoon.
- Dit apparaat mag niet in bedrijf worden gesteld met een timersysteem of door middel van een afstandsbediening.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Indienststelling en gebruik

1- Eerste gebruik

- Bij het uitpakken van het apparaat moet u het inpakmateriaal en het etiket op de glazen plaat voorzichtig verwijderen.
- Wij raden u aan de pannetjes schoon te maken alvorens deze voor de eerste maal te gebruiken.

Een nieuw toestel kan in lichte mate rook produceren bij een eerste gebruik.

2- Gebruik

- Plaats uw toestel op een plat oppervlak.
- Ontrol het snoer volledig.
- Verbind uw apparaat met het elektriciteitsnet, schakel de schakelaar in. Het controlelampje gaat aan.
- Laat 15 minuten voorverwarmen zonder de pannetjes in het toestel te plaatsen.
- Doe de kaas in de racletpannetjes.
- Plaats de pannetjes in het apparaat. Let erop dat de kaas niet te dik is, zodat deze niet in contact komt met de weerstand.
- Verwijder het pannetje* en geniet van de kaas wanneer deze volgens uw smaak voldoende is gesmolten.

Opmerking : Het is volledig normaal dat het verwarmen niet homogeen is over het volledige oppervlak van het apparaat.

- Wanneer u klaar bent of even wenst te pauzeren tijdens het eten kunt u uw pannetje in de onderste etage op de plaat in getemperd glas plaatsen. Wanneer u de functie « warm houden » gebruikt, is het normaal dat de kaas stijf

NED

wordt. Als u wilt dat de kaas vloeiender wordt, raden wij u aan het pannetje terug enkele minuten op de bovenste etage te zetten.

** Opgelet, de steel van het pannetje kan zeer heet worden vanwege de stralingswarmte van de weerstanden. Voor uw eigen gemak raden wij u aan de greep enkel in het doorschijnend gedeelte te plaatsen.*

Onderhoud

Ontkoppel steeds uw apparaat en laat het volledig afkoelen vooraleer het schoon te maken.
U apparaat bevat glazen platen die een bijzondere aandacht benodigen bij het onderhoud.

• **Glazen plaat en weerstand** : maak deze schoon met een spons met warm water en afwasmiddel.
Opgelet: vaste schotels in glas
Opgelet: Gebruik geen schuursponsje of metalen spons. Deze kunnen het glas krassen.
• Begin met het schoonmaken van de bovenzijde van de glazen platen, en draai vervolgens het apparaat om, om de onderzijde van de glazen plaat schoon te maken.
Opgelet: de weerstand is vast. Maak de glazenplaat schoon doorheen de weerstand.
• Laat 2-3 minuten weken. Droog deze af met keukenpapier alvorens het water volledig verdampt.
• Droog de weerstand goed af.
• **Advies** : u kunt voor hardnekkige vlekken en een efficiëntere ontvetting een reinigingsmiddel voor vensters gebruiken.

• **Pannetjes** : maak ze schoon met een zacht, niet schurend sponsje, met warm water en afwasmiddel. Vervolgens spoelen. Niet op de pannetjes krassen met metalen voorwerpen of geen schuurmiddelen gebruiken producten (u kunt hiermee de antiaanbaklaag beschadigen).
N.B. : u kunt de pannetjes laten weken of ze in de vaatwasmachine afwassen.

• **Kolommen en basis in metaal (volgens model)** : enkel reinigen met een zacht, niet schurend sponsje. Afdrogen met een droge doek.

Let erop dat u geen water laat stromen op de elektrische onderdelen. Nooit uw toestel onder water houden.

Algemene voorwaarden waarborg

Uw apparaat heeft een waarborg van 2 jaar.

Om gratis gebruik te maken van één jaar bijkomende waarborg, kunt u zich inschrijven op de internet-site van LAGRANGE (www.lagrange.fr)
De waarborg geldt voor vervangonderdelen en werkuren en dekt de fabricagefouten.
Vallen niet onder de waarborg: schade tengevolge van foutief gebruik of niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vallen van het product en breken van het glazuur.

DEZE WAARBORG GELDT ALLEEN VOORHUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GEEN GEVAL VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK

De wettelijke waarborg die de verkoper verschuldigd is sluit niet de wettelijke waarborg uit die de Fabrikant verschuldigd is volgens de artikels 1641 en volgende van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Bij defect of slechte werking, contact opnemen met de verkoper.
In geval van technisch defect binnen de 8 dagen na de aankoop, wordt het apparaat vervangen. Na deze termijn wordt het gerepareerd door de Dienst Na Verkoop van LAGRANGE.

Recepten

Advies: kies een goede raclettekaas uit. Reken op ongeveer 200 g kaas per persoon.

DE RACLETTE

Voor 6 personen

Ingrediënten : 1,2 kg raclettekaas in fijne sneetjes; 12 aardappelen; charcuterie naar keuze (gekookte ham, rauwe ham, gerookte ham, gedroogd vlees, vlees uit Graubünden gesneden in fijne plakjes, worst...);.diverse garnituren (witte uitjes in azijn; augurkjes).

Laat de aardappelen koken met de schil; leg ze in een schotel (in een bodempje water) en zet deze op de bovenste plaat. Leg in de pannetjes één of meer sneetjes raclettekaas. Laat deze smelten tot wanneer er zich een lichte goudgele korst vormt aan het oppervlak. Garneer met charcuterie, sla, witte uitjes, augurkje, champignons, een snuifje gemalen witte peper op de kaas, plakjes tomaat, plakjes aubergines enz...Serveer met een droge witte wijn uit de Savoie (Apremont, Abymes, Chignin of Roussette).

DE RACLETTE "4 JAARGETIJDEN"

Voor 6 personen

Ingrediënten : 1,2 kg raclettekaas – gevarieerde charcuterie : vlees uit Graubünden, rauwe of gekookte ham, worst...- sla - kwarteleieren - kleine stukjes gerookt spek.

Laat de aardappelen koken onder stoom of in water zonder ze te schillen. Snijd ze in twee en houd ze warm op de bovenste plaat in een hittebestendige schotel (in een bodempje water). Laat de kaas smelten in de pannetjes en voeg er eventueel kubusjes gerookt spek aan toe.

Kies een garnituur in functie van het jaargetijde:
* ***Lente*** : aspergepunten, tomaten, kersen, wortels, rapen, aardappelen...
* **Zomer**: selderie, gegrilde paprika's, blaadjes basilicum, stukjes ananas, courgettes, bloemkool...
* **Herfst**: minimaïskolven, noten, hazelnootjes, druivenpitten, stukjes kastanje, harten van artisjok, stukjes gerookt spek en uitjes..
* ***Winter***: gehaktballetjes, stukjes kalfsgebraad of stukjes worst....

Technische Angaben

__Allen Modellen gemeinsame Daten__:
- Ständer aus Thermoplast
- 3 feste Glasplatten
- Ein/Aus-Schalter mit Lampe
- Fest angeschlossene Geräteschnur

__Modellspezifische Daten__:

Modell Raclette Transparence® 8 – REF 009801
- 8 Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Ständer aus lackiertem Stahl
- Leistung: 900 Watt 230V 50Hz

Modell Raclette Transparence® 6– REF 009601
- 6 Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Leistung: 850 Watt 230V 50Hz

Modell Raclette Transparence® 4 – REF 009401
- 4 Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Ständer aus lackiertem Stahl
- Leistung: 600 Watt 230V 50Hz

Modell Raclette Transparence® 2 – REF 009201
- 2 Raclette-Pfännchen mit Antihaftbeschichtung
- Ständer aus lackiertem Stahl
- Leistung: 350 Watt 230V 50Hz

Geräteschnur:
Vor jeder Benutzung das Stromkabel sorgfältig untersuchen. Wenn das Kabel beschädigt ist, darf das Gerät nicht in Betrieb gesetzt werden.

Zur Sicherheit des Kunden darf das Stromkabel nur von LAGRANGE, dem Kundendienst dieser Firma oder einer von LAGRANGE zugelassenen oder ausgebildeten Person repariert werden.

Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE und die EC-Vorschrift über Lebensmitteltauglichkeit 1935/2004.

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/CE
Zur Erhaltung unserer Umwelt und unserer Gesundheit müssen bei der Entsorgung von Elektrogeräten sehr genaue Regeln beachtet werden, wobei die Mitwirkung eines jeden von uns nötig ist – ob Lieferant oder Kunde. Deshalb darf ihr Gerät – wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt – auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Mülltonne für Hausmüll entsorgt werden.



Zum Entsorgen muss Ihr Gerät entweder zu Ihrem Händler zurück gebracht oder an einem Sammelort für Müllsortierung abgegeben werden, um recycelt und für andere Anwendungen wieder verwendet zu werden.

Vor Benutzung des Geräts

Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und danach zum späteren Nachlesen aufbewahren.
- Geräteschnur stets vollkommen abwickeln
- Stecker der Geräteschnur an eine Schukosteckdose 10/16 A anschließen.

• Ist eine Verlängerungsschnur nötig, unbedingt eine Schnur mit Erdung und mit einem Drahtquerschnitt von mindestens 0.75mm² benutzen.
• Alle nötigen Vorkehrungen treffen, damit niemand über die Geräte- oder Verlängerungsschnur stolpern kann.
• Wir empfehlen, das Gerät an eine Anlage mit Reststromdifferentialvorrichtung anzuschließen, deren Auslösestrom 30 mA nicht überschreitet.
• Vor jeder Reinigung den Stecker ziehen und das Gerät vollkommen abkühlen lassen.
• Das Gerät nie in Wasser eintauchen.
• Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, das Gerät nicht an einer der Witterung oder Feuchtigkeit ausgesetzten Stelle aufzubewahren.
• Das Gerät nie als Heizung benutzen.
• Das Gerät nicht unbenutzt angeschlossen lassen.
• **Während des Betriebs die Metallteile und Glasplatten nicht berühren, da sie heiß werden.**
• Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder aufgrund mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nicht zu einer sicheren Benutzung des Gerätes in der Lage sind, dürfen das Gerät auf keinen Fall ohne Überwachung oder Anleitung durch einen Verantwortlichen benutzen.
• Diese Geräte sind nicht für einen Betrieb mit einem separaten Zeitschalter oder Fernsteuerungssystem vorgesehen.
• Kinder sind zu beaufsichtigen, um dafür zu sorgen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Inbetriebnahme und Benutzung

1- Erstmaliger Betrieb

• Beim Auspacken Ihres Gerätes darauf achten, dass Sie alle Transportschutzteile und das Schild auf der Glasplatte sorgfältig entfernen.
• Wir empfehlen Ihnen, die Pfännchen vor der ersten Benutzung zu spülen.

Das neue Gerät kann bei der ersten Benutzung leicht rauchen.

2- Inbetriebnahme

• Das Gerät auf eine ebene Fläche stellen.
• Geräteschnur vollkommen abrollen.
• Stecker anschließen, Gerät mit dem Kippschalter einschalten, die Kontrolllampe leuchtet.
• Ohne die Pfännchen 15 Minuten vorheizen.
• Käse in die Raclette-Pfännchen geben.
• Pfännchen in das Gerät stellen und darauf achten, dass der Käse nicht zu dick geschnitten ist, damit er die Widerstände nicht berührt.
• Wenn der Käse nach Ihrem Geschmack geschmolzen ist, Pfännchen herausnehmen*.

Hinweis: Es ist normal, dass sich die Heizkraft nicht gleichmäßig über die gesamte Fläche des Gerätes verteilt.

• Wenn Sie fertig sind oder während der Mahlzeit eine Pause einlegen möchten, können Sie Ihre Pfännchen auf der unteren Etage aus Hartglas abstellen. Wenn Sie die „Warmhaltefunktion“ benutzen, ist es normal, dass der Käse wieder etwas fester wird. Mögen Sie den Käse lieber weicher, sollten Sie das Pfännchen noch einige Minuten auf die obere Etage zurückstellen.

DEU

**Achtung, durch die Strahlung der Heizwiderstände kann der Griff der Pfännchen sehr heiß werden. Am besten den Griff nur in seinem durchsichtigen Bereich anfassen.*

Pflege

Vor Reinigung des Gerätes immer den Stecker ziehen und warten, bis es vollkommen abgekühlt ist.
Ihr Gerät ist mit Glasplatten ausgestattet und bedarf daher bei der Reinigung besonderer Vorsicht.

• **Glasplatten und Heizwiderstand**: mit einem Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel abwaschen.
Achtung: feste Glasplatten
Achtung: Um das Glas nicht zu verkratzen, keinen Scheuerschwamm und keinen Metallschaber benutzen.
•Zuerst die Oberseite der Glasplatten reinigen, dann das Gerät vorsichtig umdrehen, um die Unterseite abzuwischen.
Achtung: der Heizwiderstand lässt sich zum Reinigen der Glasplatten nicht herausnehmen.
•Spülmittel 2-3 Minuten wirken lassen. Bevor das Wasser verdunstet ist, mit Küchenpapier abtrocknen.
•Den Heizwiderstand gut trocknen.
•**Tipp**: Bei hartnäckiger Verschmutzung und zum wirksameren Entfetten können Sie Fensterputzmittel benutzen.

• **Pfännchen**: mit einem nicht kratzenden Schwamm, warmem Wasser und Spülmittel auswaschen. Nachspülen. Die Pfännchen nicht mit Metallschabern oder Scheuermittel behandeln (um die Antihaftbeschichtung nicht zu beschädigen).
NB.: die Pfännchen können eingeweicht oder in der Spülmaschine gespült werden.

•**Ständer und Sockel aus Metall (je nach Modell)**: nur mit einem weichen feuchten **nicht scheuernden** Schwamm reinigen und mit einem trockenen Tuch abwischen.

Achtung: Kein Wasser auf die Elektroteile kommen lassen. Tauchen Sie Ihr Gerät nie in Wasser ein.

Allgemeine Garantiebedingungen

Die Garantie für ihr Gerät beträgt 2 Jahre.
Ein weiteres Jahr Garantie erhalten sie kostenlos, wenn sie sich in unsere Website (www.lagrange.fr) eintragen.
Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt alle Fertigungsmängel ab.
Ausgenommen von der Garantie sind: Beschädigungen durch unsachgemäße Benutzung, Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung und Sturz des Gerätes sowie Beschädigungen des Emails.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR EINE HAUSHALTSMÄSSIGE BENUTZUNG UND NICHT FÜR DEN PROFESSIONELLEN EINSATZ.

Die vom Händler geschuldete gesetzliche Garantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel gem. Artikel 1641 ff. des französische Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Wenden sie sich bei einer Störung bitte an ihren Händler. Tritt innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf ein technischer Defekt auf, wird das Gerät ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden die Geräte vom Kundendienst LAGRANGE repariert.

Rezepte

Ratschläge : Kaufen Sie einen guten Raclette-Käse. Man rechnet etwa 200 g Käse pro Person.

RACLETTE

Für 6 Personen

Zutaten : 1,2 kg in feine Scheiben geschnittener Raclette-Käse ; 12 Kartoffeln ; Wurstwaren nach Wunsch (gekochter Schinken, roher Schinken, geräucherter Schinken, Trockenfleisch, in feine Lamellen geschnittenes Grisoner Fleisch, Trockenwurst...) ; verschiedene Beilagen (kleine weiße eingelegt Zwiebeln ; Cornichons).

Kartoffeln als Pellkartoffeln garen und (in einem hitzefesten Gefäß mit wenig Wasser) auf den oberen Teller stellen). Eine oder mehrere Scheiben Raclette-Käse in die Pfännchen geben und schmelzen lassen, bis sich an der Oberfläche eine leichte goldgelbe Kruste bildet.

Mit Schinken, grünem Salat, kleinen weißen Zwiebeln, Cornichons, Champignons, einem Hauch frisch gemahlenem weißem Pfeffer auf dem Käse, Tomaten- oder Auberginenscheiben usw. reichen. Dazu einen trocknen Savoyer Weißwein servieren (Apremont, Abymes, Chignin oder Roussette).

RACLETTE 4 JAHRESZEITEN

Für 6 Personen

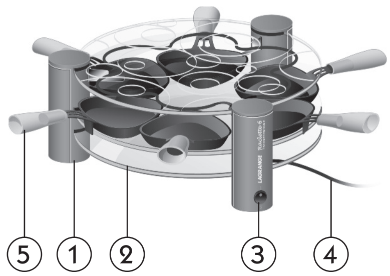
Zutaten : 1,2 kg Raclette-Käse – verschiedene Wurstsorten : Grisoner Fleisch, roher oder gekochter Schinken, Trockenwurst...- grüner Salat – Wachteleier – kleine Räucherspeckwürfel.

Ungeschälte Kartoffeln in Dampf oder Salzwasser garen. Einmal durchschneiden und auf dem oberen Teller in einem hitzefesten Gefäß (mit wenig Wasser) warm halten. Käse in den Pfännchen schmelzen lassen, eventuell kleine Räucherspeckwürfel dazu geben.

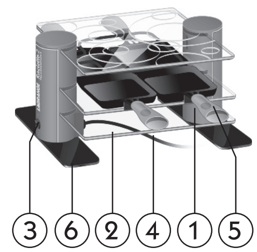
Variieren Sie Ihre Beilagen je nach der Jahreszeit :

* ***Frühjahr*** : Spargelspitzen, Kirschtomaten, Möhren, Kohlrabi, Kartoffeln...
* ***Sommer*** : Strauchsellerie, gegrillte Paprikaschoten, Basilikumblätter, Ananasstücke, Zucchini, Blumenkohl...
* ***Herbst*** : kleine Maiskolben, Walnüsse, Haselnüsse, Weintrauben, Esskastanien, Artischockenherzen, Räucherspeck und kleine Zwiebeln.
* ***Winter*** : Hackfleischklößchen, geröstete Kalbfleischstücke oder Gekrösewurst....

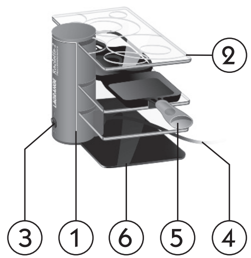
X6 **Raclette 6**
TRANSPARENCE ®
Ref: 009 601



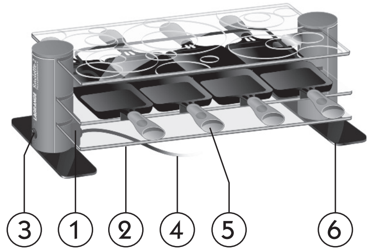
X4 **Raclette 4**
TRANSPARENCE ®
Ref: 009 401



X2 **Raclette 2**
TRANSPARENCE ®
Ref: 009 201



X8 **Raclette 8**
TRANSPARENCE ®
Ref: 009 801



- DESCRIZIONE DELL'APARECCHIO -
Descripción del aparato
Description of appliance

1. **Colonne in termoindurente**
   Columnas en termoendurecible
   Thermosetting-plastic columns

2. **3 vassoi fissi in vetro**
   3 bandejas fijas de vidrio
   3 fixed glass trays

3. **Pulsante ON/OFF con spia luminosa**
   Botón marcha/parada con piloto luminoso
   On/off button with lighted indicator

4. **Cordone fisso**
   Cable fijo
   Fixed cord

5. **Padelline da raclette con rivestimento antiaderente**
   Sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente
   Raclette pans with anti-stick coating

6. **Base in acciaio verniciato (secondo i modelli**
   Base de acero pintado (según los modelos)
   Painted steel base (depending on model)

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche comuni:
- Colonne in termoindurente
- 3 vassoi fissi in vetro
- Pulsante ON/OFF con spia luminosa
- Cordone fisso

Caratteristiche specifiche:

Modello Raclette Transparence® 8 – REF 009801
- 8 padelline da raclette con rivestimento antiaderente
- Base in acciaio verniciato
- Potenza: 900 Watt 230V 50Hz

Modello Raclette Transparence® 6– REF 009601
- 6 padelline da raclette con rivestimento antiaderente
- Potenza: 850 Watt 230V 50Hz

Modello Raclette Transparence® 4 – REF 009401
- 4 padelline da raclette con rivestimento antiaderente
- Base in acciaio verniciato
- Potenza: 600 Watt 230V 50Hz

Modello Raclette Transparence® 2 – REF 009201
- 2 padelline da raclette con rivestimento antiaderente
- Base in acciaio verniciato
- Potenza: 350 Watt 230V 50Hz

Cordone:
Occorre verificare accuratamente il cavo d'alimentazione prima di ogni utilizzo. Nel caso fosse danneggiato, non bisogna utilizzare l'apparecchio.
Il cordone deve essere sostituito soltanto da LAGRANGE, dal suo servizio post-vendita o da una persona abilitata o qualificata da LAGRANGE e questo per evitare un qualsiasi pericolo per l'utente.
L'apparecchio è conforme alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e alla normativa CE contatto alimentare 1935/2004.

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE
Al fine di preservare l'ambiente naturale e la nostra salute, l'eliminazione degli apparecchi elettrici al termine della loro vita deve essere effettuata seguendo delle regole ben precise; essa richiede l'impegno di ciascuno, sia del fornitore che dell'utilizzatore..
Per questo motivo, come è indicato dal simbolo apposto sulla targhetta indicatrice, tale materiale non deve essere mai gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata alle immondizie.
Al momento della sua eliminazione, l'apparecchio deve essere riportato al vostro venditore oppure lasciato in un punto di raccolta dove viene effettuata una scelta selettiva dei rifiuti che possono essere riciclati e riutilizzati per altri impieghi.

Prima di utilizzare l'apparecchio

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultarlo ulteriormente.

ITA

• Srotolare completamente il cordone.
• Raccordare la presa del cordone ad una presa 10/16 A munita di contatto di terra.
• Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0.75mm².
• Prendere tutte le precauzioni necessarie per evitare che una persona non metta i piedi nel cordone o nella prolunga.
• Si raccomanda di raccordare l'apparecchio ad un'installazione comprendente un dispositivo a corrente differenziale residua con corrente di accensione non eccedente i 30mA.
• Prima d'ogni operazione di pulizia, scollegare e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio.
• Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
• Per la vostra sicurezza, si raccomanda di non lasciare mai l'apparecchio in un luogo esposto alle intemperie e all'umidità.
• Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldamento ausiliario.
• Non lasciar collegato il vostro apparecchio senza utilizzarlo.
• **Non toccare le parti metalliche o i vassoi in vetro durante il funzionamento perché sono molto caldi.**
• Le persone (compresi i bambini) che non sono capaci d'utilizzare l'apparecchio in tutta sicurezza, sia a causa delle loro capacità fisiche, sensoriali o mentali, sia a causa della loro mancanza d'esperienza o di conoscenze, non possono in alcun caso utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza o senza le istruzioni di una persona responsabile.
• Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
• Si raccomanda di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.

Messa in funzione ed utilizzazione

1- Prima utilizzazione

• Aprendo l'imballaggio dell'apparecchio, fare attenzione a togliere accuratamente il materiale protettivo e di riempimento e l'etichetta incollata sul vassoio di vetro.
• Si consiglia di pulire le padelle prima della prima utilizzazione.

Alla prima messa in funzione di un apparecchio nuovo di fabbrica è possibile che avvenga per breve tempo una leggera emissione di fumo.

2- Messa in funzione

• Mettere l'apparecchio su una superficie piana.
• Svolgere completamente il cordone
• Collegare l'apparecchio ad una presa di corrente, premere sull'interruttore, la spia si accende.
• Preriscaldare l'apparecchio per 15 minuti senza mettere le padelle nell'apparecchio.
• Mettere il formaggio nelle padelline da raclette.
• Mettere le padelle nell'apparecchio. Accertatevi che il formaggio non sia troppo spesso affinché non venga a contatto con la resistenza.
• Toglierle* per assaggiare quando la cottura del formaggio è di vostro gradimento.

Nota: È normalissimo che il livello di riscaldamento non sia omogeneo su tutta la superficie dell'apparecchio.

• Quando avete finito o quando desiderate fare una pausa durante il pasto, potete riporre le vostre padelle sul piano inferiore in vetro temprato. Se utilizzate la funzione « tenere caldo », è normale che il formaggio si rapprenda leggermente. Se desiderate un formaggio più sciolto, si consiglia di rimettere la padellina sul piano superiore per alcuni minuti.

**Attenzione, l'impugnatura delle padelline da raclette può essere molto calda a causa dell'irraggiamento delle resistenze. Per il vostro comfort, la zona di prensione deve situarsi unicamente sulla parte translucida.*

Manutenzione

Scollegare sempre l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.

Il vostro apparecchio comporta vassoi di vetro e richiede pertanto un'attenzione particolare durante la manutenzione.

• **Vassoi di vetro e resistenza**: pulire con una spugna, acqua calda e liquido per stoviglie.

Attenzione: vassoi fissi in vetro

Attenzione: Non utilizzare spugne abrasive né raschietti metallici per non rigare il vetro.

• Cominciare a pulire la parte superiore dei vassoi di vetro poi girare delicatamente l'apparecchio per pulire la parte sotto dei vassoi di vetro.

Attenzione: la resistenza è fissa. Aggiratela per pulire i vassoi di vetro.

• Lasciar agire per 2-3 minuti. Prima che l'acqua evapori completamente, asciugatela con dell'asciugatutto da cucina.

• Asciugare bene la resistenza.

• **Consiglio**: per le macchie tenaci ed una pulitura più efficace, potete utilizzare del detergente per vetri.

• **Padelline**: pulire con una spugna non abrasiva, acqua calda e liquido per stoviglie. Sciacquare. Non strofinare le padelle con oggetti metallici o con prodotti abrasivi (rischio di deterioramento del rivestimento antiaderente).

N.B.: potete immergere le padelline nell'acqua o metterle nella lavastoviglie.

Eauto

• **Colonne e basi in metallo (secondo i modelli)**: pulire unicamente con una spugna morbida umida **non abrasiva.** Asciugare con un panno secco.

Attenzione di non far scorrere acqua sulle parti elettriche. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.

Condizioni generali di garanzia

L'apparecchio è garantito 2 anni.

Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscriversi sul sito Internet LAGRANGE (www.lagrange.fr).

La garanzia comprende parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.

Sono esclusi dalla garanzia i deterioramenti causati dal cattivo uso o dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso, la caduta dell'apparecchio e le scaglie dello smalto.

LA PRESENTE GARANZIA SI APPLICA ALL'USO DOMESTICO, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI.

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude assolutamente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetti o vizi di fabbricazione in conformità gli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile Francese.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, rivolgersi al proprio rivenditore.
In caso di difetti tecnici entro gli 8 giorni dalla data d'acquisto, gli apparecchi vengono sostituiti. Trascorso questo periodo, sono riparati dal servizio dopo vendita LAGRANGE.

Ricette

Consigli: scegliere un buon formaggio da raclette. Calcolare circa 200 g di formaggio a persona.

LA RACLETTE

Per 6 persone

Ingredienti: 1,2 Kg formaggio da raclette tagliato a fettine, 12 patate, affettati a scelta (prosciutto cotto, prosciutto crudo, prosciutto affumicato, carne secca, carne dei Grisoni tagliata a fettine sottili, salame, ecc...); guarnizioni varie (cipolline sottaceto, cetriolini).

Cuocere le patate lesse, metterle in un piatto (con un po' d'acqua sul fondo) sul piano superiore in vetro. Guarnire le padelline con una o più fette di formaggio da raclette. Lasciare fondere fino a che in superficie si forma una sottile crosta dorata. Come contorno: affettati, insalata verde, cipolline, cetriolini, funghi, un po' di pepe bianco macinato sul formaggio, fettine sottili di pomodori, melanzane, ecc.... Servire un Vino Bianco Asciutto della Savoia, (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

LA RACLETTE 4 STAGIONI

Per 6 persone

Ingredienti: 1,2 kg di formaggio da raclette - Affettati vari, carni dei Grisoni, prosciutto crudo o cotto, salame, ecc...- Insalata verde - Uova di quaglia - Dadi di guanciale affumicato.

Cuocere al vapore le patate o farle bollire, senza togliere la pelle. Tagliarle in due e mantenerle al caldo sul piano superiore in un piatto resistente al calore (con un po' d'acqua sul fondo). Far fondere il formaggio nelle padelline mettendovi eventualmente i dadi di guanciale affumicato.
Variare i contorni secondo le stagioni:
* **Primavera**: punte d'asparago, pomodori ciliegia, carote, rape, patate, ecc...
* **Estate**: rami di sedano, peperoni alla griglia, foglie di basilico, pezzi d'ananas, zucchine, cavolfiore, ecc...
* **Autunno**: minispiga di granoturco, noce, nocciola, acini d'uva, pezzi di castagna, cuore di carciofo, guanciale affumicato e cipolline.
* **Inverno**: polpette di carne macinata, pezzi di vitelli arrosto o di salsicciotti di trippa ecc....

Características técnicas

Características comunes:

- Columnas en termoendurecible
- 3 bandejas fijas de vidrio
- Botón marcha/parada con piloto luminoso.
- Cable fijo

Características específicas:

Modelo Raclette Transparence® 8 – REF 009801

- 8 sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente
- Base de acero pintado
- Potencia: 900 Watios 230V 50Hz

Modelo Raclette Transparence® 6– REF 009601

- 6 sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente
- Potencia: 850 Watios 230V 50Hz

Modelo Raclette Transparence® 4 – REF 009401

- 4 sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente
- Base de acero pintado
- Potencia: 600 Watios 230V 50Hz

Modelo Raclette Transparence® 2 – REF 009801

- 2 sartencitas para raclette con revestimiento antiadherente
- Base de acero pintado
- Potencia: 350 Watios 230V 50Hz

Cordón:

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación eléctrica antes de utilizar el aparato. No utilizar el aparato si está dañado.
El cordón sólo debe cambiarlo LAGRANGE, su servicio posventa o una persona autorizada o cualificada por LAGRANGE para evitar cualquier peligro para el usuario.

Este aparato está en conformidad con las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y con el reglamento CE contacto alimentario 1935/2004.

Protección del medio ambiente – DIRECTIVA 2002/96/CE

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.



Por esta razón y tal como lo indica el símbolo que figura en la placa de características, no debe en ningún caso arrojarse el aparato a un cubo de basura público o privado destinado a basuras domésticas.
Para eliminarlo, el aparato debe llevarse a la tienda o colocarlo en los lugares de recogida realizando una recogida selectiva de los residuos reciclables y reutilizarse para otras aplicaciones.

Antes de utilizar el aparato

Leer atentamente el modo de utilización y guardarlo para poder consultarlo posteriormente.

• Desenrollar siempre completamente el cordón.

• Enchufar la toma del cordón a un enchufe 10/16 A provisto de toma de tierra.

• Si se tiene que utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos con una sección igual o superior a 0,75 mm2.

• Tomar todas las precauciones necesarias para evitar que una persona se enrede los pies en el cable o en su alargadera.

• Se recomienda conectar el aparato a una instalación que tenga un dispositivo de corriente diferencial residual con una corriente de activación que no supere 30 mA.

• Antes de realizar cualquier operación de limpieza, desenchufar y dejar que el aparato se enfríe completamente.

• No meter nunca el aparato dentro del agua.

• Por su seguridad recomendamos no dejar nunca el aparato en un lugar expuesto a la intemperie ni a la humedad.

• No utilizar nunca el aparato como un radiador suplementario.

• No dejar el aparato enchufado sin utilizarlo.

• No tocar las partes metálicas o las bandejas de vidrio mientras el aparato está funcionando ya que están calientes.

• Las personas (incluidos los niños) no aptas para utilizar el aparato con total seguridad por sus capacidades físicas, sensorias o mentales, o debido a su falta de experiencia o de conocimientos, no pueden utilizar en ningún caso el aparato sin vigilancia o deben hacerlo bajo las instrucciones de una persona responsable.

• Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.

• Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no juegan con el aparato.

Puesta en funcionamiento y utilización

1 – Primera utilización

• Al desembalar el aparato, retirar con cuidado todos los elementos de sujeción y la etiqueta pegada en la bandeja de vidrio.

• Aconsejamos limpiar las sartencitas antes de utilizarlas por primera vez.

Un aparato nuevo puede desprender un poco de humo cuando se utiliza por primera vez.

2 – Puesta en marcha

• Colocar el aparato sobre una superficie plana.

• Desenrollar totalmente el cordón

• Enchufar el aparato y accionar el interruptor, se enciende el piloto.

• Precalentar 15 minutos sin poner las sartencitas en el aparato.

• Colocar el queso en las sartencitas para raclette.
• Colocar la sartencitas en el aparato y cerciorarse de que el queso no es demasiado grueso para que no entre en contacto con la resistencia.
• Retire* y deguste el queso cuando esté a su gusto.
Observación: Es normal que el nivel de calentamiento no sea homogéneo en toda la superficie del aparato.
• Cuando haya terminado o desee hacer una pausa durante la comida, puede colocar sus sartencitas en el nivel inferior de vidrio templado. Si utiliza la función “mantener caliente” es normal que el queso se endurezca un poco. Si quiere un queso más fundido, se recomienda colocar la sartencita en el nivel superior durante varios minutos.
**Cuidado, el asa de las sartencitas para raclette puede estar muy caliente debido a la radiación de las resistencias. Para su comodidad, la zona de sujeción debe situarse sólo en la parte translúcida.*

Mantenimiento

Desenchufar siempre el aparato y dejar que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
Su aparato posee bandejas de vidrio y necesita un cuidado particular al limpiarlo.

• **<u>Bandejas de vidrio y resistencia</u>**: lavarlas con agua caliente y líquido lavavajillas.
Cuidado: bandejas fijas de vidrio
Cuidado: No utilice esponja abrasiva ni rascador metálico ya que puede rayar el vidrio.
• Empiece limpiando la parte superior de las bandejas de vidrio y dé la vuelta con cuidado al aparato para limpiar la parte inferior de las bandejas de vidrio.
Cuidado: la resistencia es fija. Rodéela para limpiar las bandejas de vidrio.
• Dejar actuar durante 2 ó 3 minutos. Antes de que se evapore completamente el agua, seque todo con papel de cocina.
• Seque bien la resistencia.
• **Consejo**: para las manchas recalcitrantes y desengrasar con mayor eficacia, puede utilizar limpiacristales.

• **<u>Sartencitas</u>**: limpiarlas con una esponja no abrasiva, agua caliente y líquido lavavajillas. Aclarar. No frotar las sartencitas con objetos metálicos o productos abrasivos (se puede deteriorar el revestimiento antiadherente).
Nota: las sartencitas se pueden meter en agua o en el lavavajillas.
• **<u>Columnas y zócalos de metal (según los modelos)</u>**: limpiarlos solamente con una esponja suave húmeda y no abrasiva. Secar con un trapo seco.

Prestar atención para que no escurra agua en las partes eléctricas. No introducir nunca el aparato dentro del agua.

Condiciones generales de garantía

La garantía del aparato es de 2 años.
Para disfrutar gratuitamente de un año adicional de garantía, inscribirse en la pagina web LAGRANGE (www.lagrange.fr).
La garantía comprende piezas y mano de obra e incluye los defectos de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento de las instrucciones del modo de empleo, la caída del producto y las roturas de esmalte.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LOS USOS DOMÉSTICOS, Y EN NINGÚN CASO, A LOS USOS PROFESIONALES.

La garantía legal debida por el vendedor no excluye en absoluto la garantía legal debida por el Fabricante por defectos o vicios de fabricación conforme a los artículos 1641 y siguientes del Código Civil francés.

En caso de avería o mal funcionamiento, consultar con el vendedor.
En caso de defecto técnico ocurrido en los 8 días tras la compra, se cambian los aparatos. Tras este plazo, serán reparados por el Servicio de atención al cliente LAGRANGE

Recetas

Consejos: elegir un buen queso para raclette. Cuente aproximadamente 200 g de queso por persona.

RACLETTE

Para 6 personas

Ingredientes: 1,2 Kg de queso para raclette cortado en rodajas finas; 12 patatas; chacinería a elegir (jamón de york, jamón serrano, jamón ahumado, cecina cortada en rodajas finas, salchichón,...); acompañamientos varios (cebolletas en vinagre, pepinillos,...).
Cocinar las patatas en rodajas; ponerlas en una bandeja (con un poco de agua en el fondo) que se colocará en la bandeja superior. Poner en las sartencitas una o más lonchas de queso para raclette. Dejar que se funda hasta que se forme en la superficie una pequeña corteza dorada. Acompañar con chacinería, lechuga, cebolletas, pepinillos, setas, una pizca de pimienta blanca molida sobre el queso, rodajas de tomates, de berenjenas, etc...
Servir un vino blanco seco de Saboya (Apremont, Abymes, Chignin o Roussette).

RACLETTE 4 ESTACIONES

Para 6 personas

Ingredientes: 1,2 kg de queso para raclette – Chacinería variada: cecina, jamón serrano o de york, salchichón,... - Lechuga – Huevos de codorniz – Dados de panceta ahumada.

Cocinar las patatas al vapor o cocidas sin retirar la piel. Cortarlas en dos y mantenerlas calientes en la bandeja superior en un plato resistente al calor (con un poco de agua en el fondo). Fundir el queso en las sartencitas incorporando trozos pequeños de panceta ahumada.

Variar los acompañamientos en función de las estaciones:

* **Primavera**: puntas de espárrago, tomates cherry, zanahorias, nabos, patata,...
* **Verano**: apio en rama, pimientos asados, hojas de albahaca, trozos de piña, calabacines, coliflor,...
* **Otoño**: minimazorcas de maíz, nueces, avellanas, uva, trozos de castaña, corazones de alcachofa, panceta ahumada y cebolletas.
* **Invierno**: albóndigas de carne picada, trozos de ternera asada o de butifarra....

Technical Specifications

Common specifications:

- Thermosetting-plastic columns
- 3 fixed glass trays
- On/off button with lighted indicator
- Fixed cord

Individual specifications:

Raclette Transparence® Model 8 – REF 009801
- 8 raclette pans with anti-stick coating
- Painted steel base
- Power: 900 watts 230V 50 Hz

Raclette Transparence® Model 6 – REF 009601
- 6 raclette pans with anti-stick coating
- Power: 850 watts 230V 50 Hz

Raclette Transparence® Model 4 – REF 009401
- 4 raclette pans with anti-stick coating
- Painted steel base
- Power: 600 watts 230V 50 Hz

Raclette Transparence® Model 2 – REF 009201
- 2 raclette pans with anti-stick coating
- Painted steel base
- Power: 350 watts 230V 50 Hz

Environmental Protection – DIRECTIVE 2002/96/CE

To protect the environment and people's health, it is important for everyone, including all suppliers and users, to follow specific guidelines for the disposal of any electrical appliance at the end of its useful life.

For this reason, the appliance at hand bears the marking on its data plate to remind you never to dispose of it in any public or private bin meant for household rubbish.
Instead, you should return it to your retail shop or drop it off at a collection site that uses selective sorting to redirect items for recycling and eventual reuse in other applications.

Cord:

Check the power cord carefully before each use. If it appears damaged, do not operate the product.
To prevent danger to users, the cord should be replaced only by LAGRANGE, its customer service department or an individual certified or authorised by LAGRANGE.
This appliance complies with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, WEEE 2002/96/EC and RoHs 2002/95/EC and with EC Regulation 1935/2004 concerning food contact materials.

Before Operating Appliance

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

- Always unroll the cord completely before use.
- Insert the cord plug into a 10/16 A outlet with earthing contact.
- If you need to use an extension cord, always use a model equipped with an earthing contact and wires with cross-section no less than 0.75 mm².

- Take all necessary precautions to prevent risk of tripping on the main or extension cord.
- It is recommended to connect the appliance to a system with a residual differential current appliance with current limit not exceeding 30 mA.
- Before cleaning, unplug the appliance and let cool completely.
- Never submerse the appliance in water.
- For your safety, it is recommended to never leave the appliance in a location exposed to weather or damp conditions.
- Never use the appliance as a heating device.
- Do not leave the appliance plugged in when not in use.
- **Do not touch the metal parts or glass trays during operation as they may be hot.**
- Persons (including children) not capable of using the appliance in complete safety, whether due to their physical, sensory or mental capacity or to lack of experience or knowledge, may under no circumstances operate this appliance without supervision or instructions from a responsible person.
- This appliance is not designed for activation through use of an external timer or any type of remote control system.
- Children should be watched to ensure that they do not use the appliance as a toy.

Operation and Use

1- First Use

- When unpacking the appliance, take care to remove and check all packing for parts and to remove the label affixed to the glass tray.
- It is recommended to clean the pans before using them for the first time.

A new appliance may smoke slightly when used for the first time.

2- Operation

- Place the appliance on a flat surface.
- Unroll the cord completely.
- Plug in the appliance and turn the switch on; the indicator will light up.
- Preheat the appliance for 15 minutes before inserting pans.
- Place the cheese in the raclette pans.
- Place the pans into the appliance, making sure that the cheese is not so thick that it comes into contact with the heating element.
- Remove* and enjoy when the cheese has reached the desired colour and consistency.

Note: It is normal for the cooking temperature to vary slightly over the entire cooking surface.

- If you have finished or would like to pause cooking during a meal, the pans may be placed on the bottom tempered-glass level. If you use the 'hot-holding' feature, it is normal for the cheese to congeal somewhat.

ENG

To give cheese a thinner consistency, place the pan on the upper level again for a few minutes.
**Important: the handles of the raclette pans may become very hot due to the radiant heat from the element. For your comfort, grasp pans only by the translucent portion of the handle.*

Maintenance

Always unplug the appliance and let cool completely before cleaning.
Your appliance has glass trays and consequently requires special care during cleaning and maintenance.

• **Glass trays and element**: clean with a sponge, a little hot water and liquid detergent.
Note: the glass trays are fixed, do not try to remove them.
Note: To avoid scratching the glass, never use an abrasive sponge or metal pad.
• First, clean the top of each tray, and then turn the appliance over carefully and clean the underside of each tray.
Note: The element does not come out. Instead, carefully wipe the glass trays around it.
• Let sit for 2 to 3 minutes. Then, before the water evaporates completely, dry the trays with paper towels.
• Dry the element thoroughly.
• **Tip**: to remove stubborn stains and grease more easily, use glass cleaner.

• **Pans**: clean with a non-abrasive sponge using hot water and liquid detergent. Rinse. To avoid scratching the non-stick coating, do not scrub the pans with metal pads or brushes or abrasive products.
Note: The pans may be left to soak or placed in a dishwasher.

• **Metal columns and base (depending on model):** clean using only a soft, damp, **non-abrasive** sponge. Wipe with a dry cloth.

Take care not to allow electrical parts to come into contact with water. Never submerse the appliance in water.

General warranty conditions

Your appliance is subject to a 2-year warranty.

In order to benefit from an additional year of warranty coverage free of charge, register on the LAGRANGE Web site (www.lagrange.fr).
The warranty covers parts and labour and also covers manufacturing defects.
The warranty excludes deterioration due to misuse or failure to follow the user instructions, or due to dropping the product and breaking the enamel.

THIS WARRANTY APPLIES TO DOMESTIC USE; UNDER NO CIRCUMSTANCES DOES IT COVER PROFESSIONAL USE.

The vendor's legal warranty obligations in no way exclude the Manufacturer's legal warranty obligations relating to faults or manufacturing defects in accordance with Article 1641 and subsequent articles of the French Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer.
In the event of a technical fault occurring within 8 days of purchase, the appliance may be exchanged. After this period, it is repaired by LAGRANGE's after-sales service

Recipes

Suggestions: Select a nice Raclette cheese. Plan for approximately 200 g of cheese per person.

LA RACLETTE

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese cut into thin slices; 12 potatoes; variety of cold meats (e.g., cooked ham, cured raw ham, smoked ham, dried meats, Grisons meat cut into thin strips, sausage); side dishes as desired (cocktail onions or other pickles/chutneys).
Cook the potatoes in their skins and then place them on the upper glass tray in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Add one or more slices of Raclette cheese to each pan. Heat the cheese until its surface forms a thin, golden crust.

Serve with the cold meats, salad, cocktail onions, pickles and chutneys, mushrooms, a dash of ground white pepper on the cheese, sliced tomatoes or aubergines, etc., accompanied by a dry white Savoy wine (Apremont, Abymes, Chignin or Roussette).

LA RACLETTE 4 SAISONS

Serves 6

Ingredients: 1.2 kg Raclette cheese; variety of cold meats (e.g., Grisons meat, cooked or cured raw ham, sausage); salad; quail eggs; smoked lardoons, cubed.
Steam or boil the potatoes in their skins. Halve the potatoes and place them on the upper glass tray to keep warm in a heat-resistant dish containing enough water to cover the bottom. Heat the cheese in the pans until it begins to melt and add the smoked lardoons.

Serve with side dishes depending on the season:

* **Spring**: asparagus tips, cherry tomatoes, carrots, turnips, potatoes...
* **Summer**: celery stalks, grilled sweet peppers, basil leaves, pineapple pieces, courgettes, cauliflower...
* **Autumn**: sweet corn, nuts, hazelnuts, raisins, sliced chestnuts, artichoke hearts, smoked lard, cocktail onions...
* **Winter**: meatballs, sliced roasted veal or chitterlings...

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
info@lagrange.fr

LAGRANGE